

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

Pour la Publicité, s'adresser :
Publicité de l'Ouest et du Centre
11, Rue de la Fosse, NANTES

de la Confédération Générale des Vignerons, des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier
des Planteurs de Tabac de Loire-Inférieure, de la Société Mutuelle Agricole
des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
Organe du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N° de nos Cheques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central,
205.10 pour la Coopérative,
235.34 pour la Société Mutuelle,
147.18 pour la Confédération des Vignerons,
270.51 pour le Syndicat de Défense contre les
Ennemis des Cultures.

Un Brin de Causette...



A mesure qu'on avance dans le temps — et vers la tombe — la Science faisant des pas de géants et chaque semaine, nos savants, qui travaillent au fond de mystérieux laboratoires, nous sortent des découvertes extraordinaires, qu'on aurait seulement point pensé ! En dehors de ceusses qui cherchent à utiliser les nouvelles énergies de l'électricité, du feu, du radiomètre, de la mer ou des courants d'air, y a les chimistes, les docteurs, les chirurgiens, les vétérinaires, qu'essayeront de récupérer des forces cachées ou ignorées, dans le but de rajeunir les êtres, de transformer la nature, de la fortifier et de l'embellir.

L'est point question ici des « soins de beauté », comme c'est qu'on en donne dans des boutiques, pour maquiller des belles madames, mais des laboratoires, comme ceusses qu'on a installé dans la région d'Etampes, où l'on se sert du sang de taureau et de génisses est manigancé sous toutes ses formes. Vous parlez d'une trouvaille que ce sérum ? Tiré d'une bête âgée et injecté à une jeune, puis repris sur celle-ci après un traitement déterminé, l'est comme un contre-poison contre les toxines de l'âge, qu'apporte au sang les éléments qui le manquent. Même qu'on pouvait obtenir une mixture définitive, capable d'introduire dans le sang humain des « hormones », des sortes de petits machins, qui machineront not' machine et l'empêcheront de s'user trop vite.

Du sang de bœuf pour nous rajeunir ! C'est le moment de dire : On a souvent besoin d'un plus gros que soi ! On a vu prélever d'abondantes prises de sang, sur des superbes taureaux nivernais de sept ans, puis l'injecter ensuite chez des jeunes. C'est les théories du Docteur Carrel et de ses élèves, qu'ont montré que le sang des vieilles bêtes renferme des substances « inhibitrices », de nature lipidiques ou protéiniques, que l'on ne trouve point dans le sang des jeunes. On fait la même opération sur les génisses, pour rebogner les êtres humains de l'autre sexe, rapport que le sérum des bovins mâles convenait point — et j'ai point vous expliquer pourquoi !

On a trouvé, itou, que le sérum des animaux en croissance pouvait agir sur le retard du développement physique et de l'intelligence de certains enfants. Y a là tout un horizon qui s'ouvre, pour les pauvres humains, les écoliers et les vieux... et pourquoi point une nouvelle lune de miel ? Dans ces laboratoires d'Etampes, y a pus de 150 bêtes manifiées, sans cesse renouvelées, qui ne demandent qu'à prêter leur concours — par force — à la débilité de not' race humaine.

Mais y a des phénomènes pus drôles encore. On a inoculé ce sérum de taureau à des poules blanches, à qui qu'on avait été auparavant les ovaires. A bout de quelques semaines, y commençait à leur pousser des plumes vertes de coq, pis des ergots et même une crête... ces poules transformées caquetaient avec les autres, comme si qu'elles auraient voulu les cocher ! Le docteur Busquet, dans sa ferme laboratoire, avait fait l'expérience en sens inverse : A un coq castré, y'a injecté du sérum de génisse. Alors on a vu lui pousser des plumes blanches et prendre les contours d'une poule. — Reste à savoir si qui se mettra à pondre !

Tout même, avec la Science, on a point fini d'en apprendre. Y a déjà la méthode du professeur Voronoff et de ses adeptes, qui vous font des greffes, comme si qu'on était des plants de vignes, ou de vulgaires poiriers, pour vous rajeunir de plusieurs années — et c'est sur des milliers de bêtes et des centaines de bonhommes qui l'ont opéré avec succès. Allons nous maintenant avoir la méthode Boulenger, pour changer de sexe à volonté ?... On ben va t'on nous faire des cœurs interchangeables, selon les expériences du grand aviateur Lindberg ?

maître Jeannot

ET VOICI LES VENDANGES !

Au Vignoble

La vente des vins par échelons - La déthésaurisation - Les déclarations de récolte

On sait que sur la proposition de M. Barthe, la Commission Interministérielle de la Viticulture et, après elle, le Gouvernement, ont adopté la règle de la vente par échelons de la récolte des vins 1935 et des existants 1934.

Cette contrainte a été créée afin d'éviter les offres massives de vin au Commerce au moment des vendanges. Pour se nanter d'argent les nombreux vignerons qui ont deux récoltes chez eux auraient pu être tentés de liquider à n'importe quel prix l'une d'elles. C'était entre les mains du négoce un lot considérable de vin à bas prix. Ce stock ne pouvait pas manquer de provoquer l'effacement des cours durant toute la campagne. Pour munir les Viticulteurs d'argent, les décrets recommandent et facilitent des avances de la Banque de France jusqu'à 4 fr. le degré-hecto à tous ceux qui en feront la demande ; par contre, ils interdisent de sortir des chais plus

comme précédemment, au blocage provisoire du tiers.

Le calcul des 4/10^e portera sur la partie disponible de leur récolte 1935 (soit 2/3) augmentée de la partie libre des stocks.

Il peut arriver que le résultat ainsi obtenu soit inférieur au quart des quantités totales détenues (c'est-à-dire récolte globale de 1935 augmentée des vins en cave, bloqués ou non).

Dans ce cas, le chiffre représentant les quantités pouvant librement sortir des chais jusqu'à fin 1935 est porté au quart des quantités totales existant dans le chais du récoltant.

Il reste bien entendu qu'à partir du 1^{er} janvier 1936 la sortie du reste sera libre. Tout au plus un nouveau décret pourrait-il ordonner que l'on ne livrait à cette date que deux ou trois autres dixièmes, et la fin en mars. Simple supposition.

Pour que tout le monde comprenne bien, voici quelques exemples chiffrés :

1^{er} Exemple :

Déclaration de récolte : 280 Hl de vin nouveau
40 Hl de vin vieux

Total..... 320 Hl

dont les 4/10..... 128 Hl

Il ne peut sortir que 128 hectos.

2^e Exemple :

Déclaration de récolte : 750 Hl de vin nouveau
150 Hl de vin vieux dont 60 bloqués.

Total..... 900 Hectos

A déduire vins bloqués récolte 1934 : 60 Hl

Blocage prévisionnel récolte 1935, le tiers : 250 Hectos

Reste..... 590 Hl

590 x 4

Il ne peut sortir que 236 Hectolitres,

10

3^e Exemple (Un Algérien) :

Récolte 1935 : 6.000 Hectos de vin nouveau

Stock..... 500 Hectos dont 100 bloqués

6.500 Hectos

A déduire blocage, reliquat 1934 : 100

Blocage prévisionnel, récolte 1935 : 3.000 (moitié)

(Récolte supérieure à 5.000 Hl)

Reste..... 3.400 Hl

3.400 x 4

Les 4/10^e donnent 1.360 Hectolitres,

10

Mais le quart des ressources étant 6.500 : 4 = 1.625 le viticulteur pourra sortir 1.625 hectolitres.

4^e Exemple :

Récolte 1935 : 100 Hectos de vin nouveau

20 Hectos de vin vieux

120

Les 4/10^e feraient 48 hectos, mais le viticulteur pourra sortir 100 hectos.

des 4/10^e des vins avant le 1^{er} janvier 1936.

Défense de sortir ne veut pas dire défense de vendre. C'était en définitive la seule carte à jouer possible pour ranimer la confiance. Elle ne fait pas l'affaire des spéculateurs qui ont vendu à découvert. Aux premières nouvelles le marché algérien s'est orienté vers la hausse.

Nous ne croyons pas que cette contrainte atteigne les vignerons de Loire-Inférieure. Elle leur sera avantageuse parce que les cours de leurs vins, en particulier ceux des vins ordinaires, sont désormais liés à ceux des vins du Midi et de l'Algérie.

Donc, jusqu'à fin décembre 1935, les viticulteurs ne pourront faire sortir de leur chais que les 4/10^e de leurs disponibilités. Par disponibilité, il faut entendre la récolte de 1935 (partie non bloquée provisoirement), plus les stocks libres restant en caves (vin non vendu et non bloqué).

Toutefois, la quantité pouvant être librement sortie des chais ne pourra, par suite des calculs ci-dessus, être inférieure à 100 hectolitres. Donc pratiquement, la clause des 4/10^e n'atteint pas les viticulteurs détenant jusqu'à 250 hectolitres de vins disponibles.

Les viticulteurs récoltant cette année plus de 300 hectos sont soumis,

Il y aura lieu aussi de faire très attention à bien faire les déclarations de récolte.

La loi de 1934 enregistre « les exploitations distinctes », elle prévoit la distillation obligatoire, le blocage partiel, etc... autant de sévères contraintes justifiées par l'engorgement du marché et qui pénalisent les gros rendements à l'hectare.

Il serait absurde de tomber dans la catégorie des gens bloqués ou soumis à la distillation parce qu'on a mal fait sa déclaration. L'année dernière nous avons pu, grâce à la très grande complaisance des Contributions Indirectes, obtenir que l'on ferait des rectifications. Il ne peut pas en être ainsi tous les ans.

Rappelons que c'est l'exploitant qui déclare surface et quantité. Le propriétaire, exploitant avec des ouvriers payés, déclare simplement hectares et quantités.

Le propriétaire ayant des vignes à moitié déclare spécialement la ou les quantités qu'il a reçues, sans indiquer les surfaces. Il est bon d'ajouter le nom ou les noms des métayers et des domaines constituant légalement chacune des exploitations distinctes qui ont fourni le vin.

Le vigneron exploitant à demi-fruits déclare la surface entière et

la quantité entière. Il est prudent qu'il ajoute la mention : « Vignes à moitié fruits avec M. Un Tel. »

Pour les vignes à complant, dont le régime est absolument spécial au Pays Nantais, en principe c'est encore l'exploitant qui doit déclarer. Toutefois, à cause de l'inextricable fourmillement des parcelles à quart, la tâche du propriétaire et celle de son colon serait fort compliquée. Le Groupe de la C. G. V. C. O. a demandé aux Contributions une simplification.

Nous n'avons pas encore reçu de réponse, mais nous savons déjà que le régime de ces déclarations sera simplifié et que l'on va nous donner autant que possible satisfaction. Nous en reparlerons la prochaine fois.

Bien des réglementations ! Evidemment. Mais ayons toujours dans notre pensée la conviction qu'elles sont établies non pas pour nous brimer, mais afin d'essayer de diriger l'économie du marché de notre vin vers un avenir avantageux.

DE CAMIRAN,
Président de la C.G.V.C.O.,
Groupe de la Loire-Inférieure.

La Correction des Mouûs

Au moment où la récolte va commencer, il est utile de rappeler aux viticulteurs qui veulent faire du bon vin (et c'est certainement le cas de tous ceux de notre région) que le raisin doit être bien mûr. Dans le Pays Nantais, il n'est pourtant pas nécessaire d'attendre que la pourriture s'installe pour faire un bon Muscadet. On risquerait trop d'avoir de la pourriture grise au lieu de la pourriture noble recherchée. Le Muscadet étant un vin sec, il lui faut la surmaturation juste suffisante, pour qu'il ait tout de même du « moelleux ». Si dans les endroits humides la pourriture s'est développée avant la cueillette, il sera bon de faire un triage et de vinifier les raisins sains de l'autre.

Les mouûs provenant de ces vendanges sont souvent d'excellente qualité, mais dans certains cas il faut les corriger plus ou moins afin d'avoir un vin parfaitement équilibré. Le législateur a prévu le cas où les conditions défavorables rendent imparfaite l'œuvre de la nature et a permis la correction par des produits étrangers à la vigne, dans des limites raisonnables. Nous allons passer en revue les principales pratiques de correction des mouûs qui peuvent intéresser les viticulteurs de notre région :

La vendange, rendue au cellier dans la cuve à débourber, on la laisse reposer pendant environ une journée et on débourbe en soutirant le mouû légèrement sulfaté. Quelle quantité d'acide sulfureux employer pour le débourbage ? Cela varie suivant l'état des raisins récoltés. Une

vendange bien saine, bien triée ou lavée par des pluies récentes n'a pas souvent besoin d'être débourbée. Par contre le débourbage s'impose pour les vendanges boueuses, salées, pourries (pourriture grise). Il faut attendre pour soutirer 18 à 24 heures au plus. La quantité d'acide sulfureux à employer ne doit pas dépasser 8 à 10 grammes par hecto.

Cet acide sulfureux peut être mis sous différentes formes : acide sulfureux pur liquide, solution sulfureuse ou bisulfite alcalins. La loi interdit une dose de bisulfite alcalin supérieure à 20 grammes par hecto. Pour l'acide sulfureux il n'y a pas légalement de limitation de dose, mais il n'est intéressant de dépasser la dose indiquée plus haut que pour la fabrication des mouûs qui servent à l'édulcoration des vins secs. (Dans ce cas il faut employer 50 à 70 grammes par hecto.) Le débourbage avec ou sans addition d'acide sulfureux, suivant les cas, n'est pas une opération à négliger si l'on veut avoir une bonne fermentation.

L'addition de sucre à la vendange ou au mouû est, dans notre région, une opération permise. On ne doit dépasser 9 kilos par trois hectos de vendange, ni 200 kilos par hectare de vigne. Il est bon quelquefois pour le Muscadet d'user de cette permission mais très modérément, car on n'a pas intérêt pour un vin sec à dépasser 12° d'alcool. Un vin rendu trop alcoolique artificiellement serait mal équilibré, les autres éléments n'ayant pas augmenté dans les mêmes proportions que l'alcool. Donc il ne restera plus qu'à chapitaliser que les mouûs de densité inférieure à 1079 et il ne faudra pas les remonter au-dessus de 1038 (données de M. Moreau, directeur de la Station Oenologique d'Angers, au dernier Congrès du Muscadet, à Clisson).

On parle beaucoup de remplacer actuellement le sucre par les mouûs concentrés. Cette pratique est actuellement autorisée par la loi dans les conditions suivantes : « L'opération doit être faite sous le contrôle des Contributions Indirectes ; ne peuvent être enrichis que les mouûs normaux dans les limites d'une augmentation de 2° d'alcool et du quart au maximum de leur richesse initiale ; les mouûs ayant fait l'objet d'un sucrage en première cuvée ne peuvent être additionnés de mouûs concentrés. »

Cette opération peut être intéressante pour les vins ordinaires. Elle permet d'augmenter le degré et en

même temps l'acidité, le moelleux. Mais encore faut-il employer des mouûs concentrés provenant du même clos ou de clos très voisins afin de laisser au vin son originalité. C'est pourquoi il vaut mieux souvent s'abstenir d'utiliser les mouûs concentrés pour les vins de crus.

Une correction qui est souvent à faire aux mouûs de Muscadets est celle de l'acidité, qui est particulièrement faible dans ce cépage, surtout dans les années de bonne maturation. Toute vendange dont l'acidité est inférieure à 4 gr. d'acide sulfurique par litre doit être acidifiée. Pour cela on peut employer l'acide tartarique que la loi permet dans les mouûs sans limitation de dose, l'acide citrique (jusqu'à concurrence de 50 gr. par hecto de mouû) qui a l'avantage d'être moins cher que le précédent. Enfin notons que le plâtrage ou addition de sulfate de chaux est permis à condition que le vin ne dépasse pas la dose de 2 gr. de sulfate de potasse (ce qui correspond environ à 120 gr. de plâtre par hecto). Le plâtrage est un moyen indirect d'augmenter l'acidité du mouû. Parmi tous ces moyens légaux le producteur de Muscadet donnera la préférence à l'addition d'acide citrique quand la correction à faire sera faible, l'acide tartarique étant réservé au cas exceptionnel où la correction est très forte. Il est à noter que la correction de l'acidité doit se faire de préférence dans les mouûs et que seul l'acide citrique à la dose maximum de 50 gr. par hecto est permis dans les vins.

Je ne parlerai pas de la désacidification, opération inverse de la précédente, car elle n'offre pas d'intérêt pour les producteurs de Muscadet. Il ne me reste plus qu'à souhaiter que la Nature fasse bien les choses car il ne faut intervenir que quand cela est indispensable, et discrètement. La Nature favorisera tous ceux qui dirigent leur vignoble vers la « Qualité ». La Qualité, c'est le mot d'ordre du Congrès de Clisson, qui nous permettra de surmonter les difficultés de l'heure, aussi bien économiques que techniques.

Jean BOSCH,

Ingénieur agronome.

(Reproduction interdite.)

UN BON SYNDIQUE NE SE CONTENTE PAS DE LIRE LE BULLETIN, IL EST AUSSI UN PROPAGANDISTE DE NOS ORGANISATIONS SYNDICALES.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

Le décret du 19 août 1921 réglait, jusqu'à la dernière récolte, la répression des fraudes en matière de vin. Un décret, en date du 9 septembre dernier, a apporté quelques modifications à cette législation. Voici, compte tenu de cette nouvelle réglementation, les pratiques œnologiques actuellement autorisées concernant les vendanges et les mouûs de raisin.

ADDITION D'ANHYDRIDE SULFUREUX OU SULFITE

Décret du 19 août 1921

L'emploi à la vendange de l'anhydride sulfureux pur est autorisé sans limitation de dose. Est également autorisée l'addition des bisulfites alcalins cristallisés purs jusqu'à concurrence de 20 grammes au maximum par hectolitre de mouû.

ACIDIFICATION

Décret du 19 août 1921

Constitue une opération licite l'addition d'acide tartarique à la vendange et au mouû. La quantité d'acide tartarique n'est pas limitée. L'emploi simultané de l'acide tartarique et du sucre ou de mouû concentré est interdit.

ADDITION DE MOÛ CONCENTRÉ

Loi du 4 juillet 1931

Décrets du 18 août 1933

et du 9 septembre 1934

L'addition du mouû concentré à la vendange est autorisée sous le contrôle des C. I. Ne peuvent être enrichis que les mouûs normaux, dans les limites d'une augmentation de 2° d'alcool du vin obtenu ; et du 1/4 au maximum de leur richesse initiale. Les mouûs ayant fait l'objet d'un sucrage en première cuvée ne peuvent être additionnés de mouû concentré.

ADDITION DE SUCRE OU CHAPTALISATION

Lois du 28 janvier 1930

et du 4 août 1929

Opération autorisée, sauf dans les départements du ressort des Cours d'appel d'Aix, Nîmes, Montpellier, Toulouse, Agen, Bordeaux, Alger.

La quantité de sucre employée frappée d'une taxe de 100 fr. par 100 k. de sucre ne peut être supérieure à 9 k. par 3 k. de vendange, ni à 200 k. par hectare de vigne.

Une déclaration doit être faite trois jours avant l'opération à la recette burlesque.

ADDITION D'ALCOOL

(Vins doux naturels)

Loi du 13 avril 1898

Décrets du 19 août 1921

et du 9 septembre 1934

Les mouûs provenant pour les 3/4 au moins de raisins de muscats, grenaches, macabéo au malvoisie, possédant naturellement en puissance 14°, peuvent être additionnés d'alcool au cours de la fermentation. Cette opération a lieu après déclaration à la recette burlesque. La quantité d'alcool ajoutée ne doit pas dépasser 10 % du vin obtenu.

PLÂTRAGE

Loi du 11 juillet 1891

Constitue une opération licite, sans limitation de la quantité de sulfate de chaux employée. Mais les vins obtenus ne peuvent être vendus que s'ils contiennent moins de 2 grammes par litre de sulfate de potasse. Pour ne pas dépasser cette teneur, il convient d'ajouter, au maximum, 120 grammes de plâtre par hecto de mouû.

DÉSACIDIFICATION OU DEVERDISSEMENT

Décret du 19 août 1921

Le Ministère de l'Agriculture peut, certaines années, autoriser cette opération, afin de permettre une réduction de l'acidité



Le déchargement des portoirs au pressoir

des moûts. Le carbonate de chaux est le produit utilisé à cet effet.

DÉTACHAGE DES MOÛTS

Décret du 9 septembre 1934

L'emploi du charbon pur est autorisé en vue du détachage des moûts, dans les mêmes conditions que celles fixées pour les vins. Ne peuvent être par suite détachés, que les moûts dont le blanchiment peut être obtenu par l'addition de 500 gr. de noir animal en pâte (correspondant à 100 gr. de noir sec au maximum par hectolitre).

CONCENTRATION PARTIELLE DES MOÛTS

Décret du 9 septembre 1934

La réduction par concentration partielle des moûts, non destinés à l'enrichissement par édulcoration de la vendange est admise, mais dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et de telle façon que l'opération n'augmente pas, de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange, sans que l'enrichissement excède 25 d'alcool. Lorsque la réduction de volume dépasse le dixième du volume du moût traité, les dispositions du décret du 18 août 1933 sont applicables.

FABRICATION DES VINS DE SUCRE DITS DE 2^e CUVÉE

Lois du 28 janvier 1903, du 29 juin 1907 et du 8 juillet 1933

Il s'agit d'une opération autorisée seulement en vue de la consommation familiale. La quantité de sucre employée est limitée à 20 k. par membre de famille et par domestique. Elle ne doit pas dépasser 20 k. par 3 hectos de vendange récoltée et, au total, 200 k. pour l'exploitation.

PIQUETTES

Loi du 8 juillet 1933

Sont seuls autorisés à fabriquer des piquettes les viticulteurs dont la récolte n'accuse pas, pour l'année en cours, une production supérieure à 160 h. La quantité de piquette obtenue ne peut excéder 10 hectos et est réservée à la consommation familiale.

Toutefois, l'autorisation de fabriquer des piquettes peut être accordée par décret du Ministre de l'Agriculture déterminant les communes et les cantons où l'emploi de cette boisson familiale est conforme aux usages locaux, loyaux et constants. Cette autorisation devra être demandée par le viticulteur.

PRATIQUES ET ADDITIONS LICITES DIVERSES

Décrets du 19 août 1921 et du 9 septembre 1934

Parmi les autres additions licites et pratiques autorisées, il convient de mentionner :

- L'emploi du phosphate d'ammoniaque et du glycéro phosphate d'ammoniaque ;
- L'emploi du phosphate de chaux ;
- L'emploi du tanin ;
- L'emploi des levures sélectionnées ;
- La pasteurisation ;
- Le filtrage ;
- Les soutirages ;
- L'aération des moûts ;
- Le désulfitage des moûts par un procédé physique.

E. HUGUES.

(Le Progrès Agricole et Viticole.)

AVIS AUX PARENTS

La leçon particulière est de toutes les manières d'apprendre la plus profitable. L'enseignement pratique individuel par documents réels des COURS PIGIER vaut la leçon particulière. Prix modérés. Demandez le programme gratuit PIGIER, 6, rue Crébillon, NANTES.

A VALLET

Une belle Assemblée de l'Union Vinicole

Ainsi que nous l'avions annoncé, l'Union Vinicole de Vallet a tenu dimanche dernier son assemblée générale annuelle, et ce fut devant une salle comble, pouvant grouper 500 vignerons, que M. Etienne Sauter, son sympathique président, ouvrit la séance. Autour de lui, sur l'estrade, se tenaient : MM. J. de Camiran, président de la C.G.V.C.O. en Loire-Inférieure ; Huet, maire de Vallet ; Edouard Guilbaud, vice-président de l'Union ; Bertrand, président du Syndicat Sèvre et Maine ; Lecomte, de l'Union des Producteurs de Muscadet ; Mahot, maire de La Chapelle-Hulin ; général Audibert, Beauquin ; Clément Guilbaud, maire de Moulillon ; Gaborit, archiviste, et Choblet, trésorier de l'Union Vinicole.

Après lecture du rapport de la dernière assemblée (qui était alors présidée par M. Dejoie, le regrettable maire de Vallet), M. SAUTER remercia les personnalités présentes et les viticulteurs d'être venus en aussi grand nombre, des quatre coins du canton. Il les sollicita de coller sur toutes leurs lettres la vignette de propagande, en faveur du Muscadet. Nous ne devons rien négliger pour faire connaître et apprécier notre bon vin. Le Rallye-Automobile du 11 août a remporté un gros succès. L'Union Vinicole, d'autre part, vient d'éditer une petite brochure de propagande, admirablement rédigée et renfermant de précieux renseignements. Elle sera en vente au prix de 1 franc et distribuée à grand nombre d'exemplaires.

Il faut essayer de sortir de la crise où nous sommes, poursuit M. Sauter, et pour cela, augmenter la consommation, abaisser les droits sur les vins. Mais cette consommation ne pourra être accrue qu'en produisant des vins de qualité, en luttant contre les mauvais vins et la fraude. Nous continuerons à défendre notre appellation. Il faut un gros effort de propagande à l'intérieur de notre petite Union ; que chacun fasse un léger sacrifice, pour la contribution du 20 à l'hectolitre, qui devra être versée cette année sur tous les vins... Nous retrouverons ainsi une ère nouvelle qui ramènera dans nos foyers bonheur et prospérité.

M. EDOUARD GUILBAUD prit ensuite la parole, pour reprocher aux vignerons leur indifférence à l'égard de certaines manifestations d'intérêt viticole. Leur collaboration est pourtant indispensable et ils doivent faire confiance à leur bureau. A ce propos, le vice-président de l'Union rappela le grand succès du rallye-automobile, lors de son passage à Vallet, où plus de 800 étrangers visitèrent le pays et remportèrent chacun une ou plusieurs bouteilles des meilleurs crus du canton.

La parole fut ensuite donnée à M. DE CAMIRAN. Ses premiers mots furent de remercier M. Sauter, de lui donner l'occasion de parler à Vallet ce dimanche et surtout d'avoir accepté le poste d'administrateur de la C. G. V. C. O., collaboration précieuse entre toutes, puisqu'il n'hésite pas à se déplacer avec lui, aux divers congrès et réunions de Blois, Paris, Bordeaux, etc...

Nous ne sommes plus dans un pays où nous pouvons faire ce que nous voulons, poursuit l'orateur. Il y a une crise économique. Il faut nous soumettre à une certaine discipline. Il y a trop de vins, c'est une crise inouïe. On dit : c'est la faute à l'Algérie, il faut mettre des droits sur leurs vins, etc... Or, les Algériens sont Français comme nous, l'Algérie existe et il ne peut y avoir de lois d'exception pour elle. Il faut donc chercher des moyens pour atteindre principalement les coupables de cette surproduction. L'an dernier, avec une récolte de 103 millions d'hectos, nous avons fait la distillation obligatoire. De ce fait,

certain gros propriétaires du Midi et d'Algérie, ont dû livrer à la flamme jusqu'à 50 % de leur production. Depuis la guerre, on a habitude le consommateur à boire de très mauvais vins. On a perdu l'habitude du bon vin. Or, ne faut-il pas que les consommateurs boivent par plaisir, sans souffrir ? Il y a deux théories : Faire quelque chose, ou ne rien faire. Certains ont tendance à dire, au bout de leurs barriques : « Mon père a bien vendu ; je vendrai bien à mon tour, il n'y a qu'à laisser aller... » Soit, mais avec ce système on finira par ne plus rien vendre. Avec la concurrence formidable des vins du Midi et d'Algérie, qui inondent notre propre marché, les plus forts écraseront les plus faibles... et les plus faibles, c'est nous, sous notre climat moins ensoleillé, sujets aux maladies, aux invasions de toutes sortes... Dans ces conditions, il faut lutter pour une organisation nouvelle, afin de conserver à la France sa magnifique carte vinicole et le but de notre Confédération est de sauvegarder nos bons vins de la Vallée de la Loire.

La loi de juillet 1934 a prévu l'arrachage avec indemnités. Beaucoup de cultivateurs sont dans une situation pénible et s'y rallieront. Si l'arrachage volontaire ne suffit pas, il faudra recourir à l'arrachage obligatoire, notamment pour les cépages indésirables et les vignes nouvelles plantées depuis 1928. Cette mesure frapperait les plantations méridionales et algériennes.

Dans la dernière loi, nous devons nous réjouir du nouveau régime des alcools. Il fallait établir quelque chose de permanent et on a trouvé la distillation. Il y a eu accord avec les producteurs de fruits à cidre et betteraviers. A partir du 1^{er} octobre prochain, l'Etat achètera tous les alcools présentés à 575 francs l'hecto d'alcool à 100 degrés. Déduction faite des frais, cela fera 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré hecto. De ce fait, même les petits vins auront un cours maintenu à un certain minimum. Sans cette mesure, ils se seraient effondrés à 20 ou 30 francs la barrique. Ce nouveau régime des alcools n'a qu'un défaut : nous avions demandé un service de surveillance professionnelle, mais l'Etat, en l'occurrence la Régie, n'a pas voulu abandonner ses prérogatives. C'est elle qui exercera son contrôle.

Deux décrets viennent de paraître, pour soutenir les cours du vin. Un grand nombre de vignerons ont encore dans leur cellier le vin de 1934 ; il va leur arriver une nouvelle récolte. Que vont-ils faire ? Ils vendront à n'importe quel prix une des deux récoltes. Le négociant achètera à très bas prix, les cours s'effondreront et toute l'année resteront très bas. Pour remédier à cette situation, M. Barthe a proposé deux choses, qui ont été acceptées par le Gouvernement :

1^o D'accorder des avances, par la Banque de France, aux vignerons, allant jusqu'à 4 francs au degré-hecto.

2^o L'échelonnement de la vente des vins. Que serait-il arrivé sans ces mesures ? Les coopératives méridionales espèrent arriver à 8 francs le degré-hecto, ce qui ferait 160 à 170 francs la barrique pour les petits vins.

Abordant les Appellations d'origine contrôlées, M. de Camiran précise qu'elles ont pour but de créer une marque et de la protéger contre la fraude et l'aviilissement de la qualité, que lui a valu l'ancienne réputation. Il y a eu toutes sortes de lois à leur sujet : La première remonte à 1919, mais elle était incomplète et

Point de résultat incertain Avec les Engrais St-Gobain.

laisait la porte ouverte à la fraude. C'est ainsi que l'on pouvait vendre sous le nom de « Médoc » toutes sortes de vins provenant de cépages divers, plantés dans cette région. Ensuite, il y a eu la loi de 1927, qui prévoyait les cépages et les terrains. Enfin, on a fait une troisième loi en 1935 : la loi Capus sur les appellations d'origine contrôlées.

Notre groupe de la C. G. V. C. O. vient d'établir des règles pour les vins de Muscadet contrôlé. M. de Camiran en donne lecture. Il est vivement applaudi par l'assistance.

Après un court exposé de M. Gaborit sur la nécessité de la propagande pour notre Muscadet et les causeries qui auront lieu, par le poste de T.S.F. Radio-Rennes, à Vallet, le 6 octobre, en faveur de notre vin, M. Sauter propose le vœu ci-dessous, qui est approuvé à l'unanimité :

L'Union Vinicole de Vallet demande :

- 1^o Une réduction importante : a) des droits fiscaux sur les alcools ; b) de la partie purement fiscale du droit de circulation sur les vins (motion Linier).
- 2^o Une transformation du monopole de fait des alcools, en une régie interprofessionnelle des alcools.
- 3^o Le relèvement du prix des alcools de mares de prestations.
- 4^o Le relèvement des degrés minima exigés pour les vins algériens.

Puis une distribution d'imprimés fut faite aux vignerons, à propos des déclarations de récoltes... et l'on s'en fut déguster l'excellent Muscadet, qui fait la réputation du pays.

R. FAIVRE.

L'utilisation des Pommes

Depuis quelques années, la culture du pommier et la production de cidre ont pris une importance considérable. Mais en dehors de ceux qui font de cette branche de la culture l'objet d'un commerce, il est nombre de cultivateurs dont l'exploitation est plantée de quelques pommiers et qui utilisent exclusivement les fruits aux besoins de cette exploitation.

Lorsqu'on possède de bonnes variétés de pommes susceptibles d'être réservées pour la table, il est avantageux d'en faire l'objet d'une spéculation, de les conserver à l'état frais pour en faire la vente au moment où les prix sont les plus élevés. On choisit à cet effet les plus saines, parmi celles cueillies à la main.

Le meilleur procédé de conservation consiste à les envelopper dans du papier de soie, et les déposer sur la table d'un fruitier, ou si l'on n'en possède pas, dans une caisse ou un tonneau défoncé que l'on place dans un local sain et à l'abri de la lumière.

La paille de bois, c'est-à-dire les copeaux longs et minces, de bois de sapin ou de peuplier donnent aussi de très bons résultats.

Les pommes communes dites pommes à cidre sont d'une vente moins rémunératrice par suite, surtout, des frais élevés de transport.

Dans la généralité des cas, le cultivateur a intérêt à les utiliser sur place, soit en les faisant consommer par les animaux, soit en les convertissant en cidre.

Pour le premier cas, les pommes ne conviennent pas pour l'engraissement, elles peuvent être données aux animaux en mélange avec leur ration alimentaire, surtout aux porcs et aux bêtes bovines. Les moutons et les chevaux les mangent sans empressement. Il faut se préserver d'en donner aux volailles.

Les éleveurs américains qui sont gens pratiques avant tout, en donnent aux bêtes à cornes, aux porcs, aux moutons et même aux chevaux. Les pommes constituent une bonne nourriture pour le bétail. D'après Wolff, un kilogramme contient cent seize grammes de substances digestibles, soit quarante-six grammes de plus que les raves et treize grammes de plus que les betteraves. Elles présentent dès lors une valeur alimentaire assez élevée.

Malgré cela, on ne doit pas les donner seules, mais les compléter par l'adjonction d'autres aliments riches en matières azotées, parce que leur teneur en matières azotées digestibles est faible.

Ainsi, pour les vaches laitières, on distribue les pommes à raison de quatre litres par jour, coupées en morceaux et saupoudrées de son ou de tourteau et associées avec du foin ou de la paille hachée. Pour les porcs, on les donne crues ou écrasées dans leur borbogate, à la dose d'un litre et demi par jour et par tête.

Toutes les fois qu'il est possible, on convertit les fruits en cidre et on utilise le marc restant après le pressurage, soit à l'alimentation des animaux, soit comme engrais.

Le marc de pommes constitue un aliment assez nourrissant. Un kilo contient en moyenne cent grammes de matières digestibles. On distribue le marc délayé préalablement dans l'eau chaude, puis saupoudré, comme nous l'avons dit plus haut pour le fruit lui-même, de son ou de tourteau et mélangé de paille hachée ou de foin. La quantité à employer varie de trois à quatre kilos. Ainsi préparé, le marc convient très bien aux vaches laitières dont on augmente le rendement en lait.

Le marc de pommes doit être donné très frais ; il agit très facilement à l'air, et à cet état, il occasionne la diarrhée chez les animaux.

Pour le conserver, on le dispose par couches successives dans des fosses cimentées ou des barriques défoncées à l'un des bouts. Chaque couche est saupoudrée de sel, à raison d'un à deux kilos par cent kilos de marc, puis fortement tassée. Il se produit dans la masse une légère fermentation qui lui communique une odeur agréable.

Examinons maintenant l'emploi du marc de pommes comme engrais.

Il est incontestable que toutes les fois qu'il sera possible, on devra le réserver plutôt à l'alimentation animale, car c'est le procédé d'utilisation le plus rationnel : les principes non réservés pour les animaux se retrouvent dans les déjections. De cette manière, on atteint un double but. Cependant ces mares peuvent être employés directement comme engrais, mais on doit éviter de les appliquer tels qu'ils sortent du pressoir, parce que l'activité qui se produit rapidement dans leur masse peut être nuisible à la végétation.

Dans les terres très calcaires, cet inconvénient n'est pas à craindre, parce que cette acidité est neutralisée par la chaux. Le meilleur moyen pour combattre l'acidité du marc est d'en former un compost en le disposant en tas, par couches successives, avec de la chaux ou du phosphate naturel ou de la terre.

La chaux s'emploie dans la proportion d'un cinquième, et le phosphate dans celle d'un tiers.

Au bout d'un mois, on retourne la bêche le tas ainsi formé, et deux mois plus tard on le recoupe. On obtient ainsi un mélange qui convient aux arbres fruitiers et surtout aux herbes chez lesquels il favorise le développement des légumineuses.

Un autre procédé très avantageux consiste à mélanger le marc avec le fumier d'étable et arroser ensuite le tas avec du purin. Les vapeurs ammoniacales qui se dégagent de la masse en fermentation sont retenues par l'acide du marc et on obtient ainsi un engrais de grande valeur.

Jean D'ARAUDES, Professeur d'Agriculture.

Enquête sur les Traitements arsenicaux tardifs des Arbres Fruitières

Le recul des dates limites des traitements arsenicaux des arbres fruitiers est réclamé par de nombreux agriculteurs. Il éveillerait que le producteur français ne demeure en état d'infériorité par rapport au producteur étranger, en ce qui concerne la possibilité de conduire une lutte contre les insectes ravageurs.

Une première satisfaction a été donnée aux agriculteurs par l'arrêté du 22 juillet 1933 qui autorise les traitements par les procédés arsenicaux jusqu'à une date de deux mois avant la récolte (poiriers et pommiers).

Pour statuer sur la possibilité d'une liberté plus étendue, le Ministère de l'Agriculture a décidé de conduire une enquête précisant l'importance des résidus de traitement portés par les fruits traités plus tardivement.

Le travail comportant des études expérimentales nombreuses, des dégagements, quant aux dates limites précises dans les arrêtés des 28 février 1928 et 22 juillet 1933, peuvent être données aux producteurs entrant en rapport avec les services d'étude et soumettant leurs récoltes à un contrôle chimique (Organisation de plantations à production contrôlée).

Nous sommes persuadés que ces travaux établiront que l'on pourrait, dans la grande majorité des circonstances, faire des traitements plus tardifs que ceux actuellement autorisés, sans que les résidus portés par les fruits dépassent les doses standard fixées par les producteurs étrangers qui vendent en France leurs fruits en quantités croissantes.

Il est de l'intérêt des producteurs d'apporter, dès cette année, leur part de collaboration au travail en cours. C'est, en effet, la présentation de chiffres d'analyse nombreux, et concernant des régions fruitières variées, qui offrira la meilleure base pour conduire une révision dans un sens agricole de la législation actuelle sur les arsenicaux. En outre, les mêmes documents, en donnant des garanties précises aux consommateurs, ne peuvent que favoriser un accroissement des achats de fruits français. Les producteurs américains ont si bien compris ce rôle du contrôle chimique à l'égard du consommateur, qu'eux-mêmes l'organisent par l'intermédiaire de leurs associations corporatives et facilitent aux services d'Etat le contrôle officiel.

Les personnes désireuses de collaborer aux études en cours sont priées d'entrer, dès à présent, en rapport avec le Laboratoire de Phytopharmacie, Centre de Recherches Agronomiques, route de Saint-Cyr, à Versailles. (Un syndicat peut réunir les demandes de ses adhérents en un document collectif).

La collaboration officielle portera sur l'un ou l'autre des points suivants :

1^o Offre, pour 1935, de prélèvements de fruits pour analyse, prélèvements accompagnés de l'indication des dates des traitements arsenicaux ;

2^o Renseignements fournis sur les opérations que l'on voudrait effectuer en 1936 sur des arbres fruitiers et qui exigeraient un dépassement des dates limites actuellement en vigueur sur les traitements. Après entente avec les personnes nous en faisant la demande, ces opérations bénéficieraient d'une autorisation spéciale en 1936 et les plantations traitées seraient considérées comme « plantations à production contrôlée ». Le nombre et la surface de celles-ci ne sont pas limités. Cette mesure s'applique à tous les arbres et arbustes fruitiers.

RAUCOURT et TROUVELOT.

Ne remettez pas à demain l'emploi des Engrais St-Gobain.

FEUILLETON DU Bulletin 22

TANTE GERTRUDE

par le grand écrivain B. NEULLIES

— Allez chercher vos nippes et débarrassez-moi le plancher sur l'heure. On pourra brûler du sucre ici ! Pouah ! Quelle horreur que cette servante ! Décidément, ma nièce, tu n'as la main heureuse en rien ! Et je ne te félicite pas de ton personnel !

« Maintenant, je vais t'aider à emballer les choses indispensables et, demain, Thomas viendra chercher le reste. Je t'emmène, mais, tu sais, avec moi, il faudra marcher droit ! »

Le soir même, Paulette, qui n'était pas encore revenue de sa surprise, dinait en compagnie de sa tante et de Thérèse, ne sachant comment lui exprimer sa reconnaissance pour la bonté de sa tante, qu'elle attribuait à l'intervention de la jeune fille.

Celle-ci reçut d'un air un peu contrain les remerciements de Paulette. Elle eût bien voulu parler, lui dire le nom de celui à qui elle devait

devait tout... Mais Jean Bernard lui avait fait promettre le secret le plus absolu à ce sujet et elle devait garder la parole donnée.

CHAPITRE IX

— Oh ! oh !... Tu deviens bien sentimentale, ma nièce !

— Non, tante Gertrude, pas du tout. Mais vous ne sauriez croire avec quelle force, quelle persistance le passé se présente souvent à mon esprit depuis que je suis revenue sous votre feu.

« Thérèse, aidez-moi ! », s'écria soudain Paulette d'un air éploré, s'interrompant dans sa conversation avec Mlle de Neufmoulins pour se tourner vers l'orpheline qui, assise auprès de la fenêtre, une grande corbeille de linge à ses côtés, était tout occupée à en vérifier le contenu.

— Qu'y a-t-il donc, madame Paule ? demanda-t-elle en souriant.

— D'abord, il n'y a plus de madame Paule ! Je suis fatiguée de vous le répéter ; il n'y a ici que Paulette, votre amie, entendez-vous, voyez, c'est cette manche qui ne prétend pas aller droit ; j'ai beau faire ; elle sera toujours de travers !

— C'est-à-dire que c'est toi, ma pauvre fille, qui ne sauras jamais la placer comme il faut, déclara railleusement Mlle Gertrude. Je crois

bien que Thérèse perd son temps en essayant de l'apprendre quoi que ce soit ! Une poupée incapable et maladroite, voilà ce que tu as été jusqu'ici et ce que tu seras pour le reste de tes jours, j'en ai bien peur !

Mme Wanel essaya de sourire, mais sa lèvre eut un frémissement involontaire, tandis qu'elle abaissait vivement ses longs cils sur ses yeux devenus soudain humides.

Elle était là depuis une heure, s'évertuant à monter la manche d'un corsage que Thérèse lui avait taillé et qu'elle avait voulu confectionner elle-même, aidée des conseils de la jeune demoiselle de compagnie. Mais elle avait beau y mettre tous ses soins, elle ne réussissait pas, et c'est alors que, rouge d'animation et de dépit, elle venait de recourir à son amie.

Celle-ci, empressée autant que complaisante, prit le vêtement rebelle et ses doigts habiles eurent bientôt fait de mettre tout en place.

— Là ! ma chère Paule ; ce n'est pas difficile que cela, dit-elle tranquillement, et il ne fallait pas vous décourager pour si peu.

Il y avait près de trois mois que Mme Wanel était installée à Neufmoulins et elle commençait à peine à s'habituer à cette nouvelle vie, si différente que celle qu'elle avait menée jusque-là.

Mlle Gertrude avait payé toutes les dettes de sa nièce, et jamais un mot à ce sujet n'avait été prononcé entre elles, mais la vieille fille n'était pas tendre pour Paulette ! Aussi, bien des fois, avait-il fallu l'apitôie de Thérèse, ses encouragements affectueux, pour reconforter la jeune femme, l'aider à supporter les épreuves souvent pénibles auxquelles elle se trouvait soumise chaque jour, dans sa situation actuelle.

Habitée à titre servile, elle avait dû se mettre à tout faire elle-même et renoncer à ce luxe, à tout ce confort qui lui était si cher.

Son indolence naturelle avait eu fort à souffrir à côté de l'activité prodigieuse de sa tante. Levée dès l'aube et à l'ouvrage de grand matin, Mlle Gertrude exigeait que toute sa maison en fit autant ; elle ne s'était pas montrée, sous ce rapport, plus tendre pour sa nièce que pour les autres.

Après le déjeuner, elle distribuait à chacun son travail pour la journée et il fallait que tout marchât. Elle ne pouvait voir quelqu'un d'inoccupé.

Thérèse était chargée de l'entretien intérieur du château, de l'office, du linge, etc. ; à Paulette revenait le soin de visiter les pauvres, les malades,

Chaque jour elle partait vers neuf heures, quelquefois avec la châteline, le plus souvent seule, suivie d'une bonne portant un énorme panier dans lequel il y avait de tout : du bouillon pour l'un, du vin pour l'autre, un vêtement pour celui-ci, une couverture pour celle-là.

Plus d'une fois, dans les premiers temps, son cœur s'était soulevé de dégoût en pénétrant dans ces misérables chaumières, auprès des grabats de moribonds, mais sa tante avait haussé les épaules.

— Ta ! ta ! ta ! ma petite, avait dit, te voilà bien délicate ! Ça te vaudra mieux que l'odeur du pâté choui de tous les muscadins qui papillonnaient autour de toi tant que tu étais riche et qui ne te regardaient plus depuis que tu es dans la déche... Tu t'y habitueras !

Et Paulette, en effet, s'y était habituée ; elle avait même pris plaisir à ces visites quotidiennes et c'était d'un pas allègre qu'elle partait maintenant voir ses pauvres, heureuse de la reconnaissance qu'ils lui témoignaient, de l'accueil qu'elle recevait partout.

Plusieurs fois, elle avait rencontré Jean Bernard au chevet des malades qu'elle visitait et elle s'était sentie délicieusement émue en entendant le concert de louanges qui, dans

chaque chaumière, suivait le départ du régisseur.

Mlle Gertrude lui ayant confié aussi la tenue de ses livres de comptes, sous prétexte que sa vue baissait beaucoup depuis quelques mois, Paulette se trouvait, toutes les après-midi, en contact avec le jeune homme.

Celui-ci se montrait d'une grande réserve dans ses rapports avec elle ; toujours poli et respectueux, il ne se départait jamais d'une certaine froideur qui contrastait étrangement avec la cordialité qu'il témoignait à Thérèse. Que de fois Paule avait envié secrètement le bon sourire approbateur adressé par Jean à l'orpheline, lorsqu'elle avait émis une opinion qu'il partageait sans doute !

Mlle de Neufmoulins, qui, à propos de tout, critiquait sa nièce sans pitié et ne manquait jamais une occasion de relever vertement ses moindres maladresses, paraissait choisir de préférence pour le faire le moment où le régisseur était présent.

On eût dit qu'elle prenait un malin plaisir à humilier Paulette devant cet étranger et à faire ressortir, au contraire, toutes les qualités de Thérèse, sa demoiselle de compagnie.

Plus d'une fois, à la suite d'une de ces algarades, Mme Wanel avait

jeté furtivement un regard sur Jean Bernard ; mais celui-ci, les yeux obstinément baissés, gardait un visage impénétrable ; on eût pu croire qu'il ne l'avait même pas entendue, ce qu'elle pensait, étrangère à ces scènes, errait bien loin.

El, pourtant, il n'en perdait pas un mot et il lui fallait toute sa force de caractère pour comprimer les battements précipités de son cœur, pour arrêter les paroles ardentes qui montaient à ses lèvres en flots tumultueux.

Paulette ne s'en doutait guère. Tandis que de sa tante, elle ne se laissait pas rebuter par la dureté de sa vieille parente, elle avait une façon à elle d'appuyer son beau visage sur l'épaule de Mlle de Neufmoulins, en murmurant d'une voix humble : « Ne grondez pas, tante Gertrude ; je ferai mieux une autre fois !... » qui aurait attendri un rocher.

Mais la vieille châteline, insensible aux caresses comme aux prières, la rabrouait de plus belle. Dernièrement, elle lui avait refusé catégoriquement une nouvelle toilette pour l'hiver ; et Thérèse, avec sa honte habituelle, était, comme toujours, venue au secours de son amie.

194 600

194 600

MARCHÉS DE LA VILLETTE

Du Lundi 23 Septembre 1935

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3.180	3.050	5 80	5 00	4 00	6 30	3 55	2 75	2 00	3 89
Vaches.....	1.990	1.880	5 70	4 60	3 60	6 80	3 42	2 53	1 80	4 35
Taureaux.....	440	430	4 70	4 30	3 90	5 20	2 82	2 35	1 95	3 22
Veaux.....	1.873	1.450	8 20	6 80	5 90	9 10	4 92	3 87	3 27	5 45
Moutons.....	13.996	13.000	14 30	9 90	8 00	15 30	7 15	4 65	3 62	7 65
Porcs.....	2.617	2.617	6 28	5 72	4 30	6 72	4 40	4 00	3 00	4 70

Du Jeudi 26 Septembre 1935

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1.354	1.230	5 85	4 90	3 90	6 20	3 48	2 70	1 95	3 85
Vaches.....	902	795	5 60	4 50	3 50	6 70	3 35	2 47	1 75	4 28
Taureaux.....	250	230	4 60	4 20	3 80	5 10	2 75	2 30	1 90	3 15
Veaux.....	1.458	1.340	8 30	6 90	6 00	9 30	4 98	3 93	3 30	5 58
Moutons.....	6.190	6.000	14 30	9 90	8 00	15 20	7 15	4 65	3 52	7 60
Porcs.....	1.673	1.673	6 00	5 72	4 28	6 72	4 20	4 00	3 00	4 70

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.616. — Maine-et-Loire, 120; Sarthe, 340; Mayenne, 537; Loire-Inférieure, 195; Indre-et-Loire, 40; Deux-Sèvres, 55; Vienne, 50; Vendée, 130. VEAUX : 1.873. — Maine-et-Loire, 145; Sarthe, 315; Mayenne, 25; Indre-et-Loire, 55; Vienne, 10. MOUTONS : 13.998. — Maine-et-Loire, 30; Sarthe, 230; Mayenne, 200; Afrique, 2.310. PORCS : 2.617. — Maine-et-Loire, 225; Sarthe, 220; Loire-Inférieure, 210; Vendée, 91.

Ne nous égarons pas

La mévente du bétail se prolonge et, par certains côtés, semble encore s'aggraver. C'est un fait que nul ne conteste, mais qu'il convient de regarder en face sans se laisser égarer sur de fausses pistes.

Dans les colonnes d'un journal a été reproduit, récemment, un article extrait d'un organe agricole normand et portant ce titre charmant : « Nous importons toujours des viandes d'Amérique ». Suivant l'annonce de l'arrivée au Havre, le 14 juillet, d'un bateau anglais dont le chargement était étonné avec les plus grands détails puisqu'on y trouvait jusqu'à 20 tambours d'huile de pied de bœuf, 15 balles de nerf de bœuf et 4 balles de poil de queue (sic) et aussi — il est vrai — de la viande en quartiers et en conserves. Rien n'y manquait, même pas le nom du capitaine et, ce qui est le plus important, le lieu d'embarquement. C'est là justement le côté pittoresque de l'affaire, car il est si facile à l'auteur de l'entre-filet de s'informer à bonne source pour constater que tout ce chargement provenait de Madagascar et non l'Amérique; l'argumentation tombait donc d'elle-même. Il restait toutefois que ces produits coloniaux voyageaient encore, malgré la décision gouvernementale, sous pavillon étranger; sur ce point une protestation est justifiée et on sait que l'A. G. P. V. n'a pu encore, malgré tous ses efforts, faire supprimer en fait cette anomalie. Il y a là une occasion de reprendre cette revendication déjà ancienne.

Dans le même ordre d'idées, il arrive périodiquement que le signataire de ces lignes soit pris à partie, le plus souvent par certain hebdomadaire agricole, au sujet de ses déclarations verbales ou écrites concernant les importations étrangères; on cherche, en vain d'ailleurs, à nous mettre en contradiction avec nous-même. Nous n'aurions pas songé à ouvrir ici ce débat, s'il ne s'agissait précisément d'une tendance d'esprit trop répandue encore aujourd'hui dans les milieux ruraux.

Nous avons dit et écrit à diverses reprises, depuis quelques mois, que les importations étrangères ne pouvaient plus jouer sur le marché un rôle très effacé.

Nous avons dit et écrit, d'autre part, et cette affirmation figure dans un vœu assez récent de l'A. G. P. V., que nos importations totales de bétail et de viandes sont encore supérieures à ce qu'elles étaient avant la guerre.

Y a-t-il contradiction? Nullement, et nous nous en expliquons sans peine.

Nos importations totales de viande de 1934 ont été supérieures d'un tiers environ à celles de 1913; mais, à cette époque, elles ne représentaient pas 2 % de la consommation totale, ces 2 % comprenant toutes les entrées coloniales, y compris les moutons algériens. Est-il exagéré d'attribuer à ce pourcentage un rôle effacé — nous n'avons jamais dit « nul » — sur notre marché intérieur?

Faut-il rappeler encore que la seule augmentation constatée dans les importations de 1934, de viandes et dérivés, par rapport à 1913, concerne la viande de bœuf et que, sur ce produit, les envois coloniaux seuls dépassent les entrées totales (colonies et pays étrangers) de l'avant-guerre.

Ces quelques constatations nous semblent faire justice des échos concernant la soi-disant persistance des « importations massives de viandes étrangères ».

Nous croyons utile, cependant, d'ajouter encore quelques précisions relatives à l'année en cours afin de vider définitivement l'abcès.

Si l'on fait le total, l'excédent importé représente donc pour les diverses viandes un chiffre approximatif de 200.000 quintaux de viande (dont près des trois quarts des colonies) soit à peu près 2 % de la consommation française estimée, pour ces sept mois : c'est la proportion de 1913, ainsi que nous l'avons rappelé plus haut. On remarquera d'ailleurs que la plus grosse part de ce pourcentage revient au mouton, et notamment au mouton africain. Si l'on prend les diverses viandes isolément, comme il est logique de le faire, on voit que la proportion de l'excédent importé ne dépasse pas 0,8 % de la consommation pour le bœuf et 0,3 % pour le porc, l'apport colonial étant compris.

Il était indispensable de faire cette mise au point afin, comme nous le disions au commencement, de ne pas s'égarer sur de fausses pistes.

Ce qui pouvait être fait pour combattre les importations excessives l'a été et il n'est plus possible d'agir dans ce domaine que sur quelques points de détail.

La question dominante est désormais ailleurs et elle dépasse, pour une grande part maintenant, le cadre des revendications spéciales des diverses branches de la production agricole. Elle est de plus en plus une question de politique générale, de par la volonté gouvernementale actuelle de faire baisser les prix pour le consommateur, volonté non seulement affirmée mais traduite par un ensemble d'actes que nous ne saurions observer sans une vive inquiétude.

Henri ROUY,
Secrétaire de l'Association générale des producteurs de viande.

La Vie Syndicale

La Haie-Fouassière

Le Syndicat de Sèvre et Maine prie tous les viticulteurs d'assister à la réunion qui aura lieu dimanche 29 septembre, à 9 h. 30 (heure légale), à La Haie-Fouassière.

Coopérative du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure

2, Rue Scribe - NANTES

L'Assemblée Générale de la Coopérative, dans sa séance du 5 Septembre 1935, a fixé l'intérêt des parts à 5 francs pour 100 francs.

Cet intérêt sera payé, sur les sommes effectivement versées, à tous les porteurs de part, sur la présentation des reçus que nous leur avons délivrés lors de leur versement du premier cinquième.

Ils voudront bien se présenter à notre Caisse, 2, rue Scribe, à Nantes, à partir du 1^{er} Octobre.

Chemins de Fer de l'Etat

AVIS AU PUBLIC

Courses de La Roche-sur-Yon le dimanche 29 septembre

Mise en marche d'un train spécial entre la gare de La Roche-sur-Yon et l'Hippodrome et retour et délivrance de billets à prix réduits.

Horaires du train spécial. — Aller : gare, départ, 13 h. 30; Hippodrome, arrivée 13 h. 38. Retour : Hippodrome, départ 18 heures; Gare, arrivée 18 h. 6.

Prix des billets aller et retour à prix réduits : 1^{re} classe, 4 fr.; 2^e cl., 3 fr.; 3^e cl., 2 fr.

Prix des billets aller à prix réduits (vendus en gare pour le parcours de La Roche-sur-Yon à l'Hippodrome) : 1^{re} classe, 2 fr. 75; 2^e cl., 1 fr. 75; 3^e cl., 1 fr. 25.

Prix des billets aller à prix réduits (vendus à l'Hippodrome pour le parcours Hippodrome à La Roche-sur-Yon) : 1^{re} classe, 3 fr.; 2^e cl., 2 fr.; 3^e cl., 1 fr. 50.

Nota. — Il ne sera accordé aucune réduction, à aucun titre, et les prix indiqués sont des prix fermes.

Avis important. — Pour le retour, des billets seront vendus à l'Hippodrome par des agents du Réseau.

Un bon Conseil

Protégez les chouettes et tous les rapaces nocturnes, qui comptent parmi les plus implacables ennemis des souris, rats, mulots campagnols.

L'Exposition d'Horticulture DE PARIS

La Société Nationale d'Horticulture de France organise son Exposition annuelle d'Automne, qui aura lieu à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 25 octobre au dimanche 3 novembre inclus.

Cette manifestation florale, consacrée aux Chrysanthèmes, aux fruits, aux arbres fruitiers, arbustes d'ornement, Orchidées, Dahlias et fleurs variées, Légumes, Industries et Beaux-Arts horticoles, s'annonce sous les plus brillants auspices.

SEMENCES

Ferme d'Avrillé

La Ferme expérimentale d'Avrillé et le Centre d'expérimentation des Céréales d'Angers, dirigés par M. Lavalée, ingénieur agronome, disposent pour semences :

1^{er} BLES DE SELECTION GENEALOGIQUE. Variétés complètement épuisées.

2^e BLES DE PREMIERE REPRODUCTION : Bon Fermier et Vilmorin 27 à 135 francs. Vilmorin 29, Chantecleur, Hybride 40 et Japhet, à 135 francs les 100 kilos.

Vilmorin 23 totalement épuisé.

3^e AVOINE GRISE D'HIVER SELECTIONNEE pour semence, à 110 francs les 100 kilos.

Semences logées, gare départ Montreuil-Bellou (Maine-et-Loire).

Transmettre les commandes au Syndicat, 2, rue Scribe.

Ferme de Grignon

Nous pouvons fournir encore cette année, en provenance de la Ferme extérieure de Grignon (Centre National d'Expérimentation agricole) (Seine-et-Oise), des semences de sélection génétologique, triées et calibrées, aux conditions ci-dessous :

BLÉS

HYBRIDE 40, grain roux, bonnes terres, hauteur moyenne, résistance à la verse, paille blanche, bon tallage, résistance rouille.

VILMORIN 27, grain roux, mi-hâtif, bonnes terres, hauteur moyenne, très résistant à la verse, paille blanche, bon tallage, semer tôt.

VILMORIN 29, grain roux, mi-hâtif, bonnes terres et assez bonnes, hauteur moyenne, résistance à la verse, paille blanche, tallage moyen.

EMERAUDE sélection faite à Grignon dans V. 23, ayant les mêmes propriétés culturales et n'en différant que par la teinte des feuilles, qui a donné le nom à cette variété.

JAPHET, grain roux, hâtif, terres moyennes et médiocres, hauteur moyenne, résistance moyenne à la verse, paille blanche, faible tallage.

PONT CALLOUX (épuisé).

Conditions de vente : marchandise logée, brut pour net, sur wagon départ gare Plaisir-Grignon, au prix de 125 francs les 100 kilos; majoration de 5 francs au-dessous de 50 kilos.

Adresser les commandes au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

Blés de Semences de toutes autres provenances et de toutes variétés. Nous consulter au Syndicat.

Offres et Demandes

Service réservé à nos adhérents. Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Tarif : 5 francs par annonce et pour une seule insertion.

OFFRES

78. — A louer pour le 1^{er} novembre 1935, FERME de 13 hectares, d'un seul tenant, sise sur la commune de Couéron; bâtiments, écuries, remise, puits, terre arable bonne qualité, près du Syndicat des Maraîchers de l'Angle. Bail 3-6-9, à la volonté du preneur. S'adresser à M. H. Billot, 24, boulevard Saint-Pern, Nantes.

88. — FUTAILLES en tous genres : demi-muids, tonnettes, barriques, demi-barriques, etc... H. Charon, 36, quai Malakoff, Nantes (près Gare d'Orléans).

96. — On donnerait à moitié VIGNOBLE en excellent état, clientèle assurée. Bon logement, grandes facilités d'arrangement. S'adresser au Syndicat.

103. — CEPAGES blancs et rouges, précoces, rustiques, à bon vin, autorisés par la loi, les plus recommandés pour obtention boisson familiale, et remplacement des Noals et Othellos interdits, mûrissant bien dans toute la région du pommier; beaux plants disponibles dès la Toussaint, prix avantageux et spéciaux aux agriculteurs membres du Syndicat. A. Rouleau, viticulteur-pépiniériste à Saint-Sébastien-sur-Loire (Loire-Inférieure).

105. — A affermer au 1^{er} novembre prochain, à moitié fruits, cause décès, ferme de 18 hectares à Pichonnières, en Treillères, proche bourg, gare et cars. S'adresser A. Vincent, 2, place Saint-Pierre, Nantes.

106. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnées autorisées par la loi : Seibel blanc 4986, Seibel rouge n° 4643, 5437, 5455, 5487, 8745; très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité. S'adresser à Terrien-Brelet, viticulteur, La Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

110. — A louer à prix d'argent ou à moitié fruits, FERME de 20 hectares environ, près, marais, terres labourables et vignes, pour Noël prochain ou 25 avril 1936. S'adresser M^{rs} Lambert Benjamin, à Bourgneuf-en-Retz.

112. — A vendre TENUE MARAICHIERE, bien achalandée, à la porte petite ville Loire-Inférieure : terrain, bâtiment, etc... A prendre de suite, ou à volonté. Prendre adresse au Syndicat.

113. — A vendre BELLE FERME en plein rapport, comprenant 24 hectares environ de terres cultivées, prairies près du Don, vergers, maison d'habitation, étables, écuries, sise à l'Ebaupin, Issé (Loire-Inférieure). Pour renseignements, écrire au Syndicat.

114. — A vendre UN CHIEN et UNE CHIENNE Griffon-Vendéen, avec pedigree, à l'essai 400 francs pièce. S'adresser au Syndicat.

115. — A louer à prix d'argent, une bonne PETITE FERME, à dix kilomètres de Nantes, contenance 4 hectares 50 environ, libre de suite. Prendre adresse au Syndicat.

INSTITUT DENTAIRE NATIONAL

23, Place de la Bourse (angle Rue de la Fosse) — NANTES

Qu'apprécient les gens de la campagne?

De tout temps, les gens de la campagne ont péniblement gagné l'argent à la sueur de leur front.

Par contre, lorsqu'ils veulent obtenir les choses indispensables, ils sont obligés de décaisser beaucoup d'argent.

Mieux que tous autres, dans ces conditions, ils apprécient les prix que l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL met volontairement à leur portée parce qu'ils les comparent avec ceux qu'ils payaient précédemment.

Nous rappelons que ces tarifs officiellement pratiqués sont les suivants :

Extraction, la première dent, 8 fr.
les autres, 4 fr.
Plombages, 12 fr.
Dentier, la dent, 16 fr.

Exemple :
Dentier 10 dents, 2 crochets, 203 fr. 15
Dentier complet, haut et bas, 499 fr. 50
Les Assurés sociaux sont remboursés 80 % de ces tarifs.

Tous les soins et travaux présentent les garanties de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL.

DEMANDES

222. — On demande pour la Toussaint prochaine pour environ Sablé (Sarthe) ménage jardinier, légumes et taille des arbres, femme aidant jardin. S'adresser au Syndicat.

232. — MENAGE demandé pour région Vendée ou Loire-Inférieure, garde propriété, petit jardinage; femme capable bonne cuisinière et couturière, occupée ou non. Bonnes références fournies par maîtres. Ecrire M. Guilment, Le Treil, Machecoul (Loire-Inférieure).

233. — MENAGE demande place, jardinier ou vigneron; femme basse-cour, S'adresser au Syndicat.

234. — MENAGE deux enfants cherche place, gardien et entretien château, ferait le jardinage. S'adresser au Syndicat.

235. — On demande UN JEUNE HOMME de 13 à 15 ans, pour culture maraichère. S'adresser au Syndicat.

236. — On demande MENAGE jardinier, cuisinière, ou cuisinière valet-chauffeur. Prendre adresse au Syndicat.

237. — MENAGE, 30 ans, demande place chauffeur, femme concierge propriété, ou homme seul chauffeur. Bonnes références.

238. — MENAGE un enfant, homme jardinier toutes mains, femme basse-cour ou autre, demande place. Très bonnes références. S'adresser au Syndicat.

239. — MENAGE deux enfants (l'aîné 3 ans en décembre et l'autre 13 mois) cherche place, l'homme comme jardinier ou garde, femme basse-cour. Libre le 1^{er} novembre, ou plus tôt en cas urgent. Adresse au Syndicat.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 30 septembre. — Port-Saint-Père, Saint-Jean-de-Boiseau, Thouais, Saint-Michel-Chef-Chef, Assérac.

Mardi 1^{er} octobre. — Riaillé, Masséran, Saint-Etienne-de-Montluc, Ligné.

Mercredi 2. — Machecoul, Joué-sur-Erdre, Châteaubriant.

Jeudi 3. — Ancenis, Cordemais.

Vendredi 4. — Blain, Nort-sur-Erdre.

Dimanche 6. — Saint-Père-en-Retz.

Pommade contre le Varron

5 francs le pot ou 9 francs les deux pots.

En vente au Syndicat.

Prix-Courant (DETAIL)

Alimentation du Bétail

Remouillage de fèves, 41 »
Riz Saigon n° 1, 90 »
Brisures de Riz, manquent
Issues de Riz blanches, 65 »
Farine de Manioc, 70 »
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil., départ, 63 »
Farine Archidie « Armor » qualité courante, 72 50
qualité extra-blanche, 77 50
Farine « Kystett », 155 »
Farine lactée T. T., 155 »
Mais pour volailles, au cours
Tourteau amélioré Chepteline, 75 »

Aliments mélassés

Mélasse Say, 66 »
Son mélassé Say, 65 »
Provende Say, 55 % de mélasse pure, 54 »
Paille Say (départ Bordeaux), 58 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE

Provende « Sucraff » N° 1, 61 »

ALIMENTATION DES BOEUFs

VACHES ET VEAUX

Optima lait :

cordon vert, logé 69 »

cordon rouge, logé 75 »

Optima veaux d'élevage :

cordon vert, logé 69 »

cordon rouge, logé 75 »

Optima engraissement :

pour bœufs, logé 75 »

Farine lactée Optima

pour veaux, le sac de 5 kil., 11 »

Quantité importante, nous consulter.

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 %

avoine, 35 % mélassé, logé 76 »

Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédanés, avoine, tourte.) logé 80 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes

Saint-Joseph ou pris à l'usine.

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poissons, 135 »

Granulé condensé, 95 »

Grande Pondeuse, 100 »

Farine de viande, 135 »

Poudre d'os verts, 85 »

Coquilles huitres broyées, 55 »

Les 100 kilos logés, en sacs de 50 kilos, sur wagon Nantes.

Société anonyme «Ovox»

L'Intensator

Engrais spécial

2 % azote organique du cuir dissous, 10 % acide phosph. 40 »
2 % azote organique du cuir dissous, 10 % acide phosph. 46 »
Ces prix s'entendent marchandise mise à Nantes.

Nitropotasse

Dosant 16,50 % d'azote du nitrate d'ammoniaque (moitié azote ammoniacal, moitié nitrique et 25 % de potasse du chlorure de potassium. Prix, 115 francs par 10 tonnes, franco.

Phosamo

NORMAL

(engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique)

3 % d'Azote ammoniacal à l'état de Phosphate d'ammoniaque et de Sulfate d'ammoniaque; 10 % d'Acide phosphorique soluble eau et citrate d'ammoniaque; 4 % de Potasse soluble eau à l'état de Phosphate de potasse et de Sulfate de potasse.

Prix : 60 fr. les 100 kilos franco grand réseau Loire-Inférieure.

Savons

Savons "Croix d'Or" 220 »
72 % huile, en morceaux.
G. H. B. 200 »
72 % huile, en morceaux.



NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les cours officiels des céréales et farines dans notre région à jour :

Nantes, le 26 septembre.
Blé blanc de France 128 »
Blé blanc de France 127 »
Avoines grises ou noires 57/58
Avoines bigarrées 48/49
Sarrasin Bretagne 53/55
Orge indigène (Côtes-du-N.) 54
Son bonne fabrication, rég. 33/34

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 20 septembre

VEAUX : 494. — Le kilo sur pied, 3,20 à 5,50. Moyenne, 4,35. Pour la campagne, à déduire 0,80 par kilo, donc moyenne 3,55.
BOEUF : 16. — Le demi-kilo : De vant 1^{re} qualité, 2 à 2,50; 2^e qual., 1 à 1,50; 3^e qual., 0,25 à 0,50. — Derrière : 1^{re} qualité, 3,25 à 4,25; 2^e qual., 2,50 à 3 fr.; 3^e qual., 1,50 à 2 fr.
MOUTONS : 189. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6 à 7 fr.; 2^e qual., 4 à 5 fr.
AGNEAUX. — Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 25 septembre.

Artichauts, les 12, 4 fr. — Artichauts, les 12, 10 fr. — Betteraves, les 12, 3 fr. — Carottes, le paquet, 0 fr. 50. — Céleri rave, les 6, 2 fr. 50. — Céleri blanc, les 6, 1 fr. — Choux-pommes, les 16, 5 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 3 fr. — Cresson, le botte, 0 fr. 50. — Chicorées, les 12, 5 fr. — Escaroles, les 12, 2 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Haricots verts, le kilo, 2 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Melons, la pièce, 1 fr. 50. — Navets, la botte, 0 fr. 50. — Noix, le kilo, 4 fr. — Oseille, le kilo, 1 fr. — Oignons, le kilo, 0 fr. 60. — Pommes, le kilo, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 2 fr. — Poires, le kilo, 5 fr. — Pêches, le kilo, 1 fr. — Romaneuses, les 12, 2 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Raisin, le kilo, 2 fr. 50. — Salsifis, le paquet, 2 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 1 fr. 50. — Tomates, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes terre, le kilo, 0 fr. 40.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé récolte 1934 : 200
Pressée : 190
Foin pressé : 210

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, 25 septembre

POMMES DE TERRE

On cote aux 100 kilos, en vrac sur wagon départ : Parisienne, Loiret, 40; Hénaut, Loiret, 60; Mayenne, Bretagne, 40 à 42; hollandaise Bretagne, 30; Julie Bretagne, 46; saucisse rouge Bretagne toute venant, 35 à 36; grosse triche, 38; Vendée, 46 à 47; Etoile du Nord Loiret, 24; Esterling Nord, 26 à 27; Oise, 28 à 29; Loiret, 29; Sarthe, 29; Maine-et-Loire, 29; Flouche Bretagne, 27; Fin de Siècle Bretagne, 23; Beauvais Sarthe, 21; ronde jaune Bretagne, 20 à 20,50; Sarthe, Mayenne, 21; Loiret,

22; Creuse, 22; Alsace, 26; Early Sarthe, Mayenne, 26; Touraine, 30; rosa Mayenne, 38; Morbihan, 40; Côtes-du-Nord, 42; Sarthe, 42 à 43; Hénaut des environs de Paris, 55 à 60 en culture; Esterling, 25 à 28.

CAROTTES. — Marché très calme. On cote en vrac aux 100 kilos départ : Auxonne, 35; Poitou, 35; Loon-Plage, 30; Luc, 38.

NAVETS. — Marché nul.

OIGNONS. — Il y a pénurie de marchandise.

On cote aux 100 kilos, gare départ, marchandise logée à Saint-Brieuc, 22; Roscoff, 25; Le Pouliguen, 35; Auxonne, 34; Poitou, 40; Alsace, 35; Verberie, 48; Luc, 35; Charleval, 20.

PAILLER ET FOURRAGES

Paris, 25 septembre.

Marché libre. On cote par balles pressées haute densité, aux 100 kilos départ Centre, Ours, 2,50.

Paille de blé, 8,50 à 10,50; d'avoine, 8 à 10; d'orge ou escourgeon, 7,50 à 8,50.

Foin, 23 à 27; luzerne du Sud-Est, 26 à 27; trèfles en bottes, 16 à 17.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talencas)

Le demi-kilo : Boeuf — 1^{re} catégorie, 6 à 11 fr.; 2^e catégorie, 1,50 à 2,75; 3^e catégorie, 1 à 1,50.

VEAU — 1^{re} catégorie, 5 à 8,50, 2^e catégorie, 4,25; 3^e catégorie, 2,50 à 3,50.

Mouton — 1^{re} catégorie, 9 fr.; 2^e catégorie, 7 à 8,50; 3^e catégorie, 3,50.

Beurre — 5 à 6 fr. — Œufs. — La douzaine 3,75 à 4,50.

Lanins. — 4 fr. 50 à 5 fr. Poulets. — 5 à 5,50.

ANCIENS

Poulets, le demi-kilo, 3 à 3 fr. 25; canards, le demi-kilo, 2 fr. 50 à 3 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, le demi-kilo, 1 fr. 50 à 1 fr. 75; œufs, la douzaine, 3 fr. 50 à 4 fr. 50; beurre, le demi-kilo, 4 à 4 fr. 50.

Veaux, le kilo, 4 fr. à 4 fr. 25; porcs, 4 à 4 fr. 25; porcs de lait, 110 à 120 fr.

Blé, 72-75 les 100 kilos; orge, 42-44 les 100 kilos; avoine, 42-44 les 100 kilos; paille, les 1.000 kilos, 180-210; foin, 200 à 240. Poulets, la couple, 20-24; pigeons, 16-24; canards, 18-24; porcs, 7 à 8; lapins, la pièce, 6 à 9; oies courantes, la couple, 24-28; lapins de garenne, la pièce, 3,50 à 4; œufs, la douzaine, 3,75 à 4; beurre, la livre, 3,75 à 4; Porcs gras, le kilo, 3,75 à 4,25; porcs maigres, 3,80 à 4,25; porcellons, la pièce, 80-110.

CHATEAUBRIANT, 25 septembre.

Blé, 72 à 75 fr.; avoine, 50 à 55 fr.; seigle, 48 à 50 fr.; orge, 50 à 55 fr.; sarrasin, 48 à 47 fr.; son, 48 à 50 fr. Les 500 kilos : paille de blé, 90 à 100 fr.; foin, 100 à 104 fr. Cidre nouveau, la barrique, 90 fr. Pommes de terre, 45 à 50 fr. Beurre, le kilo, 7 fr.; beurre fin, 9 à 10 fr.; œufs, la douzaine, 3,50 à 4 fr. La pièce : poulets, 9 à 12 fr.; poules, 12 à 13 fr.; canards, 11 à 13 fr.; pigeons, 4,50 à 5 fr.; lapins, 3 à 10 fr. Lapins de garenne, 4 à 5 fr.; lièvres, 16 à 17 fr.; perdrix, 3,50 à 4,50. Boeufs de travail, 3.000 à 3.200 fr. la paire; bœufs gras, 2 à 2,50 le kilo; vaches laitières ou amouillantes, 1.000 à 1.500 fr.; vaches grasses, 1,50 à 2 fr. le kilo; génisses, 800 à 1.000 fr.; veaux de lait, 3 à 3,75 le kilo; veaux gras, 3,50 à 3,75 le kilo; moutons, 4,50 à 5 fr. porcs de lait, 100 à 120 fr.; porcs maigres, 150 à 200 fr.; porcs gras, 3,90 à 4 fr. le kilo. Chevaux de travail trois à cinq ans, 2.500 à 2.800 fr.; plus âgés, 1.400 à 1.700 fr.; poulains deux ans, 1.600 à 1.900 fr.; poulains de l'année, 600 à 800 fr.; chevaux de boucherie, 600 à 1.000; poulains de boucherie, 300 à 600 fr.

BLAIN

Blé, 78-80 les 100 kilos; farine, 123-127; sons, 42-44; seigle, 62-66; sarrasin, 63-67; orge, 63-67; avoines, 56-62. Paille, 100-105, les 500 kilos; foin, 70-80; pommes de terre, 25 à 35 les 100 kilos. Cidre ordinaire, 110 à 120; première pièce, 120 à 130 fr. (droits en sus). Pommes de terre : les 100 kilos, 35 à 40 fr. La couple : poulets jeunes, engraisés, 16 à 23; poules vieilles, 14 à 18 fr.; pigeons, 6 à 6,50; lapins, la pièce, 7 à 12 fr.; 3,50 le kilo. Beurre ordinaire, en gros 8 fr.; en détail, 9 à 9,25; œufs, la douzaine, 3,50.

NOZAY

Blé, 72; avoine, 49 à 50; seigle, 47 à 48; orge, 49 à 50; sarrasin, 53 à 54 fr. Son de sarrasin, 44 à 45. Les 500 kilos : paille de blé, pressée, 102 à 105; foin, 90 à 100. Cidre ordinaire, 110 à 120; première pièce, 120 à 130 fr. (droits en sus). Pommes de terre : les 100 kilos, 35 à 40 fr. La couple : poulets jeunes, engraisés, 16 à 23; poules vieilles, 14 à 18 fr.; pigeons, 6 à 6,50; lapins, la pièce, 7 à 12 fr.; 3,50 le kilo. Beurre ordinaire, en gros 8 fr.; en détail, 9 à 9,25; œufs, la douzaine, 3,50.

FERMIERS

la loi du 2/7/35 accordée à tous revision baux ruraux suivant situations particulières. Renseignements gratuits. Ecr. Boîte Postale, 310, NANTES.

MEUBLES

pas vos sans visiter les

DOCKS DU MOBILIER

11, Rue de Flandres

le plus Grand Choix NANTES Les Meilleurs Prix

Voulez-vous une Situation agréable et lucrative?

APPRENEZ EN PEU DE TEMPS

ET A PEU DE FRAIS

la Coiffure Homme et Dame

Mise en plis, Indéfrisable, Massage facial, Manucure, Pédicure, à

l'Ecole de Coiffure de Paris

1 bis, r. Kervégan, Nantes (Tél. 128.47)

Les Cours sont donnés par Professeur diplômé et médaillé à Paris

Huit années d'existence à Nantes

Nombreuses Références

C'EST

Au CHIC de PARIS

que vous trouverez la robe de

laine, le manteau élégant et

confortable qui vous seront néces-

saires pour la nouvelle saison,

ligne nouvelle, habillant jeune,

en toutes tailles.

ROBES

A 59, 79, 85, 125, etc.

TOUTES TEINTES

MANTEAUX

A 75, 99, 125, 149, etc.

TOUTES TEINTES

Au CHIC de PARIS

3, Rue de l'Echelle

(entre pl. Bon-Pasteur et Royale)

LE CHIC DE PARIS N'A PAS

DE SUCCURSALE A NANTES

Vous trouverez tous les TUYAUX

pour VIN et SOUTIRAGE dont

vous avez besoin aux Etablissements

GIRARD-AUBERT

AGENT EXCLUSIF 7, Basse-Rue de la Casserie - NANTES

(Sur le Quai d'Orléans) Tél. 155.73

des Courroies de Transmissions

GOODRICH et AUBRE

POUR LES TERRES

PAUVRES EN CHAUX

L'ENGRAIS

PHOSPHATÉ

PAR

EXCELLENCE

SCORIES

THOMAS



TOUJOURS

A LA BASE

D'UNE BELLE RÉCOLTE

Bons lièvres, 16 à 17; levrauts, 7 à

13; lapins de garenne, 4 à 5; perdrix, 3,50 à 4,50; pigeons ramiers, 3,50 à 4 fr. On cote au kilo sur pied, animaux de boucherie : bonne qualité moyenne : bœufs, 2 à 2,40; vaches, 1,25 à 1,60; veaux, 4 à 4,10; moutons jeunes, 4,75 à 5; porcs gras, 3,90 à 4 fr. Porclets laitons, 6 à 8 semaines, 100 à 125 fr.; courants de 3 à 4 mois, 180 à 220; jeunes truies adultes, 200 à 250; suivant poids et qualité.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 30 à 34, moyens 25 à 30, petits 22 à 25; canards, la pièce 12 à 15; pigeons, la couple, 6 à 8; lapins, la pièce, 10 à 15; beurre, la livre, 5,50 à 6. Veaux, 3 à 4,25 le kilo.

CLISSON

Blé, 75; farine, 125; avoine, 60; blé noir, 70; son, 36 à 37; paille, les 500 kilos, 130; poulets, la couple, gros 28 à 30, moyens 23 à 27, petits 20 à 22; lapins, la pièce, 8 à 12; œufs, la douzaine, 3,50; beurre, la livre, 5 à 6; bœufs gras, le kilo sur pied, 2 à 3; bœufs de travail, la paire, 2,500 à 4,000; vaches grasses, le kilo, 1,50 à 3; vaches laitières, l'unité, 500 à 1,500; veaux, le kilo, 3,50 à 4; porcs, 4,30; porcs de lait, 80 à 140.

ARTHON-EN-RETZ

Foin, les 500 kilos, 120; paille, 90; poulets gros, la couple, 25 à 30, moyens 25 fr.; petits, 20; canards, la pièce, 18; lapins, la couple, 10; lapins, 8 à 12;

œufs, la douzaine, 4,50; beurre, le 1/4 kilo, 6,25; bœufs gras, prix du kil. sur pied, 2,45; bœufs de travail, la paire, 2,000 à 2,500; vaches grasses, le kilo, 2,40; vaches laitières, de 900 à 1,200; taureaux, le kilo, 2,40; veaux, 4,50 le kilo; veaux de lait, 4,50 le kilo; génisses, 800 à 1,200; moutons, 4,50 le kilo; porcs, 2,75 le kilo; porcs de lait, l'unité, 120, 130, 150.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

Le Gérant : R. FAIVRE.

DOCKS DE L'OUEST

MAGASINS BLEUS

600 Succursales dans 10 Départements

ARTICLES RÉCLAME

du 1^{er} au 31 Octobre

EPICERIE

CACAO extra.....	au lieu de 2,60, le paquet 250 grammes.....	2,25
VERMICELLE « Etoile Bleue ».....	1,25	1. »
HARICOTS VERTS très fins.....	3,50, la 1/2 boîte.....	3. »
	6,25, la grande boîte.....	5. »
HARICOTS VERTS extra fins.....	4. », la 1/2 boîte.....	3,25
	7,25, la grande boîte.....	5,75
BISCUITS mélange supérieur « Celtique ».....	3,75, les 250 grammes.....	3,25
PÂTES PECTORALES assorties.....	1,20, les 100 grammes.....	1. »
PÂTE de REGLISSE.....	1,20, les 100 grammes.....	1. »
BOUGIE extra.....	4,75, le paquet de 500 grammes.....	4,25

VINS - LIQUEURS

GRAVES.....	au lieu de 5,50, la bouteille 75 centil.....	4,75
GRAVES supérieur.....	6. », —	5,25
SAINT-EMILION.....	7. », —	6. »
RHUM Martinique 40°.....	20. », le litre.....	18. »
EAU-DE-VIE 40°.....	19. », —	17. »
TRIPLE-SEC « Continental ».....	27. », —	(v. c.) 24. »

MERCERIE - MENAGE

CHEMISES hommes, flanelle coton, avec col, article solide.....	au lieu de 13. », la chemise.....	10. »
LAMPES électr. « Véralux » 15 watts.....	3,50, la lampe.....	2,75
	4,50, la lampe.....	3. »
	4,95, la lampe.....	3. »
BOUILLOTES GRES VERNI, avec anse portative.....	4. », la bouillotte.....	3. »
BROCS galvanisés.....	9,40, le broc.....	8. »
CAHIERS écoliers, 50 pages.....	0,45, le cahier.....	0,25
	100 pages.....	0,75, —

BON DE REDUCTION

DU 1^{er} AU 31 OCTOBRE

Avec ce Bon et en vous recommandant du « Bulletin des Agriculteurs de la Loire-Inférieure », il vous sera fait une réduction de 1 franc sur un litre de notre « RHUM SAINT-BART », vieux Martinique, 46°.

Détachez ce Bon et présentez-le à la succursale de votre localité

Nom..... Succursale n° (.....)

Articles Recommandés

EPICERIE

BABYCAO, exquis déjeuner sucré, boîte 250 gr.	5 50	REGLISSE en facettes.....	le mètre, 0 10	
INSTANTANÉ Sirius.....	Pétui, 0 35	VANILLE.....	la gousse, 1 »	
CAPÉ Mazargan extra-fin.....	les 250 gr, 5 50			
HARICOTS VERTS moyens :		MORUE nouvelle, très beaux poissons,	3 80	
la 1/2 boîte.....	la grande boîte.....	le kilo.....		
2 25.....	3 50.....			
HARICOTS VERTS mi-fins :		BALAIS Kroumirs.....	5 75	
la 1/2 boîte.....	la grande boîte.....	BALAIS D. O., qualité supérieure.....	7 50	
2 50.....	4 50.....	CIRE à parquets.....	les 250 gr. 3 75	
QUAKER OATS flocons d'avoine, la boîte 250 gr.	3 »	BLANC D'ESPAGNE morceau.....	le 1/2 kilo. 0 45	
GATEAUX bretons N° 1 N° 2 N° 3		CHARBON DE PARIS.....	(suivant transport).	
1 50	2 25	3 »	SON.....	le kilo. 0 60
			500.....	= 0 35
			BLE NOIR.....	= 0 35